

# AKADEMIE 2026



JOB MIT  
AUSSICHT

Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

QUA

Qualifizierungsagentur

## SEMINARPROGRAMM

für Lehrlinge, Ausbilder:innen, Mitarbeiter:innen



AUSGEZEICHNETE LEHRBETRIEBE IM TOURISMUS



Eure Ansprechpersonen:

**MARLIES RAINER**

Tel.: +43 664 41 79 805

Mail: marlies.rainer@qua.or.at

**LENA BAUER**

Tel.: +43 664 25 79 407

Mail: lena.bauer@qua.or.at

**Kursbeitrag pro Teilnehmer:in & Seminar**

Tagesseminare:

**EUR 190,-** (exkl. USt. – EUR 47,50 bei 75 % WKO Förderung)

Halbtagesseminare:

**EUR 130,-** (exkl. USt. – Förderbar für Ausbilder:innen ab 8 UE /Jahr)

Praxisseminare „Fachwissen &amp; Praxis“:

**EUR 210,-** (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)

Welcome Days (STMK):

**EUR 450,-** (exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75 % WKO Förderung)

Welcome Days (BGLD):

**EUR 210,-** (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)

Ausbilder:innen-Tage:

**EUR 210,-** (exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75 % WKO Förderung)

Für die Seminare verrechnen die Betriebe untereinander die gemeinsam vereinbarte Seminarpauschale von **EUR 45,- pro Teilnehmer:in und Tag, bzw. EUR 35,- pro Teilnehmer:in und Halbtag** (Ausnahmen gibt es bei Terminen die nicht in einem Partnerbetrieb stattfinden – diese Bedingungen werden gesondert bekannt gegeben). Für die Trainer:innen wird keine Seminarpauschale verrechnet.

**Anmeldebestimmungen**

TEILNEHMER:INNEN-ANZAHL: Minimum: 4, Maximum: 15 Teilnehmer:innen (ausgenommen Ausbilder:innentage, Welcome Days &amp; Stammtische)

ANMELDUNG: Die Reservierung der Teilnehmer:innenplätze erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldung.

STORNO UND VERHINDERUNG: Im Falle einer Verhinderung bitte um sofortige Information. Grundsätzlich werden keine Stornogebühren verrechnet. Im Sinne einer Gleichberechtigung wird bei übermäßigem Absagen eines Betriebes eine Absprache getroffen. Bei Nichterscheinen zur Veranstaltung ohne Information an den Kursveranstalter wird eine Stornogebühr in Höhe von 50 % des Seminarbeitrages verrechnet. Die Nominierung von Ersatzteilnehmern:innen ist möglich.

TEILNAHMEBESTÄTIGUNGEN werden nur im Falle einer mindestens 75 % igen Anwesenheit ausgestellt.

PROGRAMM-, TERMINÄNDERUNGEN: Aufgrund der langfristigen Planung sind Änderungen bei Trainer:innen, Programmpunkten oder Terminen möglich. Einzelne Veranstaltungen kommen nur bei Erreichen einer gewissen Mindest-Teilnehmer:innenanzahl zu Stande. Bei Kursabsagen oder Terminverschiebungen können wir keinen Ersatz für entstandene Aufwendungen leisten, allfällige bereits geleistete Kursbeiträge werden selbstverständlich rückerstattet. Maximale Teilnehmer:innenanzahl bei Theorieworkshops beträgt 14 Personen und bei Praxisworkshops 10 Personen.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN: Die Kursbeiträge werden nach Durchführung der jeweiligen Veranstaltung in Rechnung gestellt. Bei Versäumnis von Zahlungsfristen behalten wir uns vor, die für die Geltendmachung unserer Forderungen notwendigen und angemessenen Kosten in Rechnung zu stellen, sowohl für die gerichtliche als auch außergerichtliche Betreibung.

Die Verrechnung der Seminarpauschale erfolgt direkt zwischen den Betrieben.



in Kooperation mit

**IMPRESSUM & DATENSCHUTZ**

QUA Bildung & Projekt GmbH, 8350 Fehring, Pertlstein 244, [www.qua.or.at](http://www.qua.or.at), Kooperation Ausgezeichnete Lehrbetriebe im Tourismus;  
 Fotos: © Sarah Raiser, Sebastian Friedl, Katharina Lienberger, Adobe Stock – phonix\_a, Trueffelpix, fotomek, Meline, lucato, ImageFlow, paseven, ashkhidzeti, A.Kazak, artiwpd, Adam 121, bit24, pkproject, Bruno Postigo, mizina, exclusive-design, Nit; Marc Wiegelmans, simonlaprida, Krism, pic3, Tashin, Kalim, Delphotostock, Dzmitry, Nutawut, pathdoc, Rawpixel.com, krissikunterbunt, joeycheung, kasto, InfiniteFlow und von den teilnehmenden Betrieben bereitgestellt.

**Persönlichkeit & Kommunikation**

<b>NEU</b> Gemeinsam stark	28. Jänner 2026	5
Business-Knigge für Lehrling	04. März 2026	5
<b>NEU</b> Umgang mit schwierigen Gästen	12. März 2026	6
<b>NEU</b> Resilienz Boost	19. Mai 2026	6
Beyond Words	06. Oktober oder 10. November 2025	7
<b>ONLINE-SEMINAR</b> Finanzfit	30. September 2026	7
<b>HYBRID-SEMINAR</b> Talk Tourism	19./26. März & 2./9./16. April 2026 oder 17./24. September & 1./8./15. Oktober 2026	8
<b>HYBRID-SEMINAR</b> KI als Lernbegleiter	19./26. November & 03. Dezember 2026	8

**Fachwissen & Praxis**

<b>NEU</b> Cheese Mastery	18. März 2026	11
<b>NEU</b> Frühling & Fest	25. März 2026	11
Sales Pro	21. April oder 07. Oktober 2026	12
<b>NEU</b> Hands on Meat	07. Mai 2026	12
<b>NEU</b> Törtchen & Tartelettes	12. Mai 2026	14
Bar_Hero	02. Juni 2026	15
<b>NEU</b> Geflügelküche mit Raffinesse	11. Juni 2026	15
<b>NEU</b> Bake it Right	13. Juni 2026	16
<b>NEU</b> Pasta & Ravioli	22. Juni 2026	16
<b>NEU</b> Service à la carte	25. Juni 2026	17
Mach dich zum/zur Weinkenner:in	22. September 2026	17
<b>NEU</b> Veganer Herbstgenuss	29. September 2026	18
<b>NEU</b> Sensitive Kitchen – Unverträglichkeiten im Fokus	21. Oktober 2026	18
Brew & Create	05. November 2026	19
Kreatives Empfangsdesign	11. November 2026	19

**Leben & Mehr**

Karrierecoaching	07. April 2026	21
Check your limit	16. April 2026	21
<b>NEU</b> Go for it!	13. April 2026	22
<b>NEU</b> Next Level You	16. Juni 2026	23
Schnell gecheckt	16. September 2026	23

**für Lehrlingsausbilder:innen**

Ausbilder:innen-Tag #1	23. April 2026	27
Ausbilder:innen-Tag #2	10. September 2026	27
Ausbilder:innen-Tag #3	24. September 2026	27
HR Breakfast	10. März/14. April/17. November 2026	28
HR & Management Connect	21. Mai 2026	28





## PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION



### GEMEINSAM STARK

#### ERFOLGREICH ARBEITEN IN EINEM MULTIKULTURELLEN TEAM

- Umgang mit Anweisungen, Kolleg:innen und Vorgesetzten – auch im Kontext kultureller Unterschiede (z. B. Rolle der Frau im Betrieb)
- Kommunikationsformen am Arbeitsplatz – verbal, nonverbal, Körpersprache und Missverständnisse
- Konflikte, Kritik und Unsicherheiten – wie spreche ich Probleme an?
- Integration ins Team: Aufgabenverteilung, Verantwortung, Herausforderungen

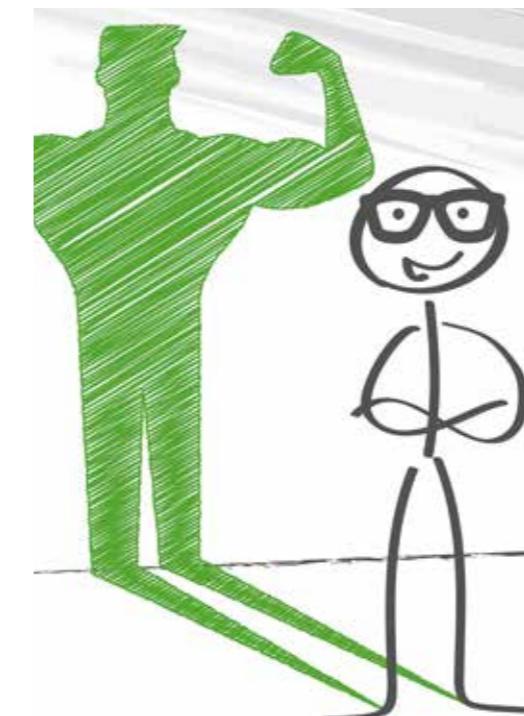
Trainer: Samandar Yazdani

Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 28. Jänner 2026 \_\_\_\_\_ Thermenhotel Das Sonnreich

mehr Infos  
zum Seminar



### BUSINESS-KNIGGE FÜR LEHRLINGE

#### WERTSCHÄTZENDER UMGANG UND SICHERES AUFTREten IN BERUF UND ALLTAG

Gerade im Dienstleistungsbereich übernimmt der Faktor Mensch eine Schlüsselrolle. Wir fangen bei uns selbst damit an, den Menschen an sich und erfolgreiches Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen.

- Ihr werdet damit vertraut, in alltäglichen Situationen im Berufs- und Privatleben sicher aufzutreten und klassische Fettnäpfchen zu vermeiden.
- Ihr erfährt in diesem Training die wichtigsten DO's und DON'T's aus den Bereichen Manieren, Etikette, Umgangsformen und Tischkultur.
- Mit diesem Wissen hinterlässt ihr bestimmt einen professionellen und sympathischen Eindruck.

Trainerin: Gerlinde Mock

Zielgruppe: Für alle Lehrberufe im 1. + 2. Lehrjahr

Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 04. März 2026 \_\_\_\_\_ JUFA Graz

**NEU**

## UMGANG MIT SCHWIERIGEN GÄSTEN

### HERAUSFORDERNDE SITUATIONEN SOUVERÄN UND EMPATHISCH MEISTERN

Lehrlinge und Ausbilder:innen im Tourismus- und Gastronomiebereich stehen täglich vor der Herausforderung, auf unterschiedliche Gäste und Persönlichkeiten professionell zu reagieren. In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen, auch in schwierigen Situationen ruhig, lösungsorientiert und empathisch zu bleiben.

- Selbstwahrnehmung und Wirkung im Gästekontakt
- Kommunikation mit unterschiedlichen Gäste- und Persönlichkeitstypen
- Aktive, wertschätzende Gesprächsführung und Beziehungsaufbau
- Meinungsverschiedenheit vs. Konflikt – von Argumentation zu Konfliktsprache
- Umgang mit schwierigen Persönlichkeiten und Training von Schlagfertigkeit

Trainer: **Manfred Wolf**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 12. März 2026 Thermenhotel Stoiser

mehr Infos zum Seminar

**NEU**

## RESILIENZ BOOST

### DEIN TRAINING FÜR MENTALE STÄRKE

In diesem praxisnahen Seminar lernen die Teilnehmer:innen, wie Stress entsteht und verarbeitet wird – und wie sie aktiv zu mehr Gelassenheit und innerer Balance im Berufsalltag finden können.

- Die drei Stresssteufel – Ursachen und Dynamik von Stress verstehen
- Eigene Stressbooster erkennen (inkl. Selfcheck)
- Belastungen vermeiden und innere Balance aufbauen
- Quick-Tipps für mehr Gelassenheit im Arbeitsalltag
- Persönliche Energietankstellen aktivieren

Trainerin: **Dagmar Lercher**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 19. Mai 2026 Heiltherme Bad Waltersdorf



## BEYOND WORDS:

### ENTSCHLÜSSELN VON MIMIK, GESTIK & KÖRPERSPRACHE

- Eingehen auf Formulierungen, die erfahrungsgemäß anders ankommen als beabsichtigt
- Erkennen von mimischen und körpersprachlichen Ausdrücken
- Erlernen des 0,12 Sekunden-Vorteils der Gästekommunikation
- Mythen der Kommunikation und Körpersprache

Trainerin: **Marie Theresa Chorinsky**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

Termine:

Dienstag, 06. Oktober 2026 AVITA Therme &amp; Resort

Dienstag, 10. November 2026 Natur- &amp; Wellnesshotel Höflehner

BURGENLAND

OBERSTEIERMARK



mehr Infos zum Seminar

# ONLINE-SEMINAR

NUR  
ONLINE



**ONLINESEMINAR**

**FINANZFIT**

**FINANZPLANUNG FÜR JUGENDLICHE**

- Rechtliches & finanzielles Basiswissen
- Auseinandersetzung mit der eigenen finanziellen Situation
- Haushaltsplanung & finanzielle Herausforderung von Jugendlichen
- Ursachen & Zusammenhänge der Schuldenprobleme (*typische Schuldenfalle*)

Trainer: **Anton Maresch**  
Format: **Onlineseminar (2,5 Std. online via ZOOM)**

**KOSTENLOS!**

Termin:

Mittwoch, 30. September 2026 via ZOOM (online)

7

PERSÖNLICHKEIT UND KOMMUNIKATION

## HYBRIDSEMINAR



### TALK TOURISM

#### ENGLISH IN ACTION

In diesem Seminar trainierst du dein Englisch speziell für den Tourismusalltag – mit Fokus auf Kommunikation, Ausdruck und Selbstsicherheit im Gespräch. Gestartet wird mit einem zweistündigen Präsenztermin, bei dem du die Trainerin und die Teilnehmer:innen kennenzulernen hast. Vanessa Meyer wird sich ein Bild von deinem aktuellen Sprachlevel machen, um die folgenden Trainings individuell auf dich abzustimmen.

Anschließend erwarten dich wöchentliche eineinhalbstündige (1,5h) Online-Sessions, in denen du praxisorientiertes Englisch lernst, aktiv sprichst und viele Tipps für deinen Berufsalltag bekommst. So verbessert du Schritt für Schritt dein Sprachgefühl und wirst sicherer im Umgang mit internationalen Gästen.

Trainerin:

Vanessa Meyer

Format:

Hybridseminar (1 Präsenztermin + 4 Online-Einheiten)

#### Starttermin in PRÄSENZ (2 h)

- |                 |                                |                            |
|-----------------|--------------------------------|----------------------------|
| <b>FRÜHLING</b> | Donnerstag, 19. März 2026      | Thermenhotel Das Sonnreich |
| <b>HERBST</b>   | Donnerstag, 17. September 2026 | Allegria Resort            |

#### Wöchentliche ONLINE-Termine (6 h)

- |                 |                                  |                                |
|-----------------|----------------------------------|--------------------------------|
| <b>FRÜHLING</b> | jeden darauffolgenden Donnerstag | 26. März; 2./9./16. April 2026 |
| <b>HERBST</b>   | jeden darauffolgenden Donnerstag | 24. Sept.; 1./8./15. Okt. 2026 |



## HYBRIDSEMINAR



NEU

### KI ALS LERNBEGLEITER

#### UNTERSTÜTZUNG FÜR BERUFSSCHULE & LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

- KI-Tools zur Prüfungsvorbereitung (z. B. Zusammenfassungen, Quiz, Feedback)
- Ethische & datenschutzrechtliche Rahmenbedingungen
- Unterricht digital unterstützen – Tools und Ideen
- Lernpläne & Rituale im KI-Zeitalter
- Erarbeitung von Guidelines für den fairen KI-Einsatz

Trainer:  
Format:

Samandar Yazdani

Hybridseminar (1 Präsenztermin + 2 Online-Einheiten)

#### Starttermin in PRÄSENZ (4 h)

- |                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Donnerstag, 19. November 2026 | Das Kurhaus Bad Gleichenberg |
|-------------------------------|------------------------------|

#### ONLINE-Termine (4 h)

- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| jeweils Donnerstag | 26. Nov./03. Dez. 2026 |
|--------------------|------------------------|



QUA

# ONLINE-ACADEMY

## E-TRAININGS

Ausbilder:innen, Lehrlinge und Mitarbeiter:innen



### WAS BIETEN DIE E-TRAININGS?

Unsere E-Trainings bieten eine effektive Kombination aus Video, interaktiven Übungen und zielgerichteten Begleitmaterialien. Jedes Modul ist auf ca. 50 bis 60 Minuten ausgelegt, um Ihnen fokussiertes und nachhaltiges Lernen zu ermöglichen – genau in dem Tempo, das zu Ihrem Alltag passt.

### VORTEILE AUF EINEM BLICK:

- Individuell buchbar
- Flexibel lernen
- Vielfältige Themen
- Einfache Buchung

### WIE FUNKTIONIERTS?

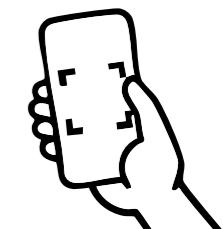
1. Buche einen Kurs
  2. Erhalte Zugangsdaten per E-Mail
  3. Selbstständige Kursabsolvierung (innerhalb 4 Wochen)
- EUR 89,00 exkl. 10 % USt. pro Kurs

## ÜBER 130 KURSE IN 12 THEMENFELDERN!

- Achtsamkeit und Gesundheit
- Motivation und Persönlichkeitsentwicklung
- Zeit- und Selbstmanagement
- Kreativität und Problemlösung
- Führung und Management
- Kommunikation und Interaktion
- Diversität, Inklusion u. gesellschaftl. Verantwortung
- Agiles Arbeiten und Projektmanagement

- Analyse und Entscheidungsfindung
- Strategie und Planung
- Innovation- und Technologie-Management
- Vertrieb und Marketing

HIER GEHTS ZUR KURSÜBERSICHT:



### INFO & KURSBERATUNG:



EVA MICHELIC

Tel.: +43 664 25 79 406

Mail: eva.michelic@qua.or.at



LENA BAUER

Tel.: +43 664 25 79 407

Mail: lena.bauer@qua.or.at



## CHEESE MASTERY

### TECHNIK, GESCHMACK, WISSEN

In diesem Praxisseminar lernen die Teilnehmer:innen die Entstehung von Käse und die einzelnen Schritte der Käse-Erzeugung kennen. Sie erzeugen Frischkäse selbst, lernen die Einteilung der Käsearten und verkosten unterschiedliche Käsevertreter, wobei besonders die sensorische Wahrnehmung – Geschmack, Geruch, Konsistenz – betont wird.

- Schneidetechnik und Anrichten auf dem Gästeteller
- Storytelling zu Herkunft, Herstellung, Reifung und Besonderheiten
- Empfehlung für Beilagen und Getränke
- Vorbereitung von Käse für den Käswagen und die LAP

Trainerin: Gerlinde Mock

Kursdauer: 9–17 Uhr

### Termin:

Mittwoch, 18. März 2026 \_\_\_\_\_ Spa Resort Styria



## FRÜHLING & FEST

### OSTERLAMM KREATIV ZUBEREITET

Die Teilnehmenden lernen die fachgerechte Verarbeitung von Lammfleisch, die Umsetzung eines modernen, saisonal inspirierten Menüs und erhalten wertvolle Tipps für die Präsentation und geschmackliche Abstimmung der Gerichte.

- Erlernen der fachgerechten Verarbeitung von Lammfleisch
- Umsetzung eines festlichen, modernen Menüs mit Frühlingszutaten
- Bezug zur Saison & Festtagsküche zu Ostern

Trainer: Johann Pabst

Kursdauer: 9–17 Uhr

### Termin:

Mittwoch, 25. März 2026 \_\_\_\_\_ Der Steirerhof



## SALES PRO

### DEIN WEG ZUR VERKAUFSSTÄRKE

- Empfehlungen und Zusatzverkäufe sind ein wesentlicher Bestandteil in der Kommunikation mit dem Gast. Auch ihr seid gefordert, in der Kund:innen-orientierung entsprechende Akzente zu setzen.
- In diesem Workshop werden unterstützende Werkzeuge vermittelt, wie ihr kompetent, freundlich und serviceorientiert auftretet, den Verkauf im Auge behält und daran Spaß haben könnt.
- Hier entdeckt ihr euer individuelles Verkaufstalent. Am Programm stehen neben den Bedürfnissen und Motiven der Gäste vor allem auch praktische Übungen und Rollenspiele.

Trainerin: Claudia Lackner-Heschl  
Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termine:

Dienstag, 21. April 2026 \_\_\_\_\_ Allegria Resort  
Mittwoch, 07. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ Ratscher Landhaus

BURGENLAND



## HANDS ON MEAT

### TECHNIK, SCHNITT & PRAXISWISSEN

- Überblick über gängige Fleischarten (Rind, Schwein, Geflügel, Lamm)
- Qualitätsmerkmale: Herkunft, Haltung, Reifung, Fettmarmorierung
- Hygienestandards & sichere Verarbeitung
- Zerlegung und fachgerechte Portionierung verschiedener Teilstücke
- Praktische Schnitttechniken
- Filetieren, Parieren, Auslösen

Trainer: Franz Fink  
Kursdauer: 9–17 Uhr

#### Termin:

Donnerstag, 07. Mai 2026 \_\_\_\_\_ LFS Hatzendorf

# LEHRLINGS-STAMMTISCH

## FÜR LEHRLINGE IN DER BERUFSSCHULE BAD GLEICHENBERG

Kennenlernen – Austauschen – Informieren

### TERMINE

LBS Bad Gleichenberg



### 3. LEHRGANG:

Mittwoch, 11. Februar 2026, Maria's Bistro

### 4. LEHRGANG:

Mittwoch, 6. Mai 2026, Maria's Bistro

### 1. LEHRGANG:

Mittwoch, 23. September 2026, Maria's Bistro

### 2. LEHRGANG:

Mittwoch, 25. November 2026, Maria's Bistro

### ZEIT

ZIELGRUPPE

17:30 – 19:45 Uhr

Lehrlinge der Ausgezeichneten Lehrbetriebe im Tourismus



Die Kooperation der Ausgezeichneten Lehrbetriebe zeichnet sich durch ein gutes Miteinander aus. Wir wollen das Netzwerk innerhalb der Lehrlinge stärken und laden zu einem gemütlichen Abend ein.



- Gemütlicher Austausch untereinander
- Ausklang bei Pizza & Co

**KOSTENLOS**  
Wir laden ein zu  
Pizza & Co!

**ANMELDUNG:**  
QUALIFIZIERUNGSAGENTUR  
Lena Bauer  
Tel.: 0664 25 79 407  
E-Mail: akademie@qua.or.at

- ✓ Zur erleichterten Organisation, bitten wir um deine Anmeldung.  
Du kannst aber gerne auch spontan vorbeischauen.
- ✓ Wichtig für die Internatsschüler:innen:  
Du bist rechtzeitig um 20:00 Uhr wieder zurück.  
Bitte gib aber bei den Betreuer:innen im Internat Bescheid.

**NEU**

## TÖRTCHEN & TARTELETTES

### KLEINE KUNSTWERKE MIT FRUCHT, CREME & CRUNCH

- Einführung in moderne Patisserie-Techniken
- Herstellung von drei unterschiedlichen Törtchen & Tartelettes
- Fokus auf Texturen wie Mousse, Frucht & Crunch
- Tipps zum perfekten Ausgarnieren & Anrichten

Trainerin: **Jaimy Reisinger**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Dienstag, 12. Mai 2026 \_\_\_\_\_ Tourismusschule Bad Gleichenberg



## BAR\_HERO

### BARKULTUR UND GETRÄNKEKUNDE

Mehr als nur Cocktails mixen! Werde zum Bar\_Hero und biete deinen Gästen eine perfekte Kombination von gemixten Getränken mit dazugehöriger Atmosphäre.

- Was gehört zur perfekten Präsentation eines Cocktails?
- Wie werden sie gemixt?
- Inhaltsstoffe, Getränkekunde und praktische Zubereitungstipps
- Was ist beim Arbeiten an der Bar wichtig?

Trainer: **Flamur Bajgora**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Dienstag, 02. Juni 2026 \_\_\_\_\_ Drops Bar, Graz

**NEU**

## GEFLÜGELKÜCHE MIT RAFFINESSE

### VOM LAND AUF DEN TELLER

In diesem praxisorientierten Seminar lernen die Teilnehmer:innen die fachgerechte Zerlegung und Aufteilung eines ganzen Huhns. Unter Anleitung werden die verschiedenen Fleischteile – von Brust und Keule bis zu Karkasse und Innereien wie Leber – optimal genutzt und weiterverarbeitet.

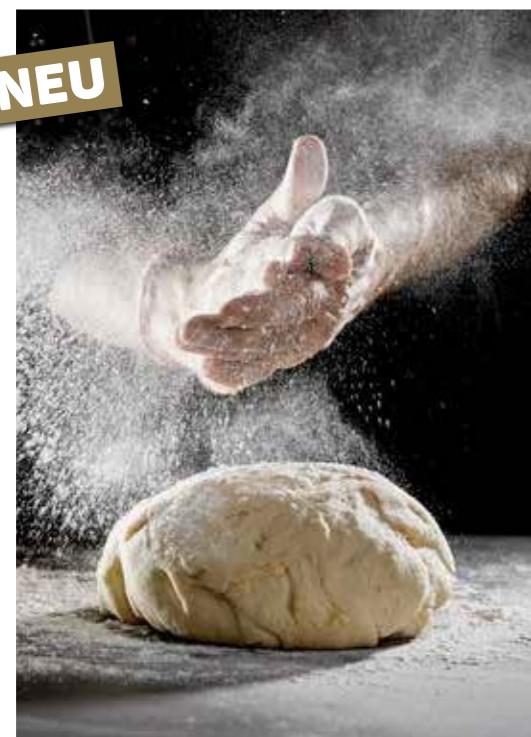
Darüber hinaus erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in unterschiedliche Geflügelarten, deren Herkunft und Besonderheiten. Im Anschluss werden mehrere Gerichte zubereitet, die zeigen, wie vielseitig und geschmackvoll Geflügel in der modernen Küche eingesetzt werden kann.

Tainer: **Christian Spreitz**  
Kursdauer: **9-17 Uhr**

#### Termin:

Donnerstag, 11. Juni 2026 \_\_\_\_\_ Natur- & Wellnesshotel Höflehner



**NEU****BAKE IT RIGHT****FALTEN, DREHEN, FORMEN WIE EIN PROFI**

- Weizenkleingebäcke (z. B. Semmel, Salzstangerl)
- Flechtgebäcke aus Hefefeinteig (Einstrangzopf und Mehrstrangzöpfe)
- Roggenbrote im Kleinformat

Trainer: **Stefano Pavanato**Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Samstag, 13. Juni 2026 ----- LBS Bad Gleichenberg

**SERVICE Á LA CARTE****DEIN INTENSIVTRAINING FÜR PRAXIS & ERFOLG**

Durch Rollenspiele, Videoanalysen und praktische Übungen trainieren die Teilnehmer:innen den gesamten Serviceablauf – vom ersten Blickkontakt bis zur souveränen Reklamationsbehandlung – und entwickeln dadurch Sicherheit, Ausdruck, Selbstbewusstsein und Eigenverantwortung im Servicealltag.

- Training von Körpersprache, Stimme und Ausdruck im Gästekontakt
- Empfehlung, Präsentation und Service von Aperitif bis Digestif
- Servicetechniken: Gläser-, Teller- und Besteckführung
- Richtiger Umgang mit Beschwerden – von der Reaktion bis zur Lösung

Trainerin: **Gerlinde Mock**Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Donnerstag, 25. Juni 2026 ----- Mondi Resort am Grundlsee

**NEU****PASTA & RAVIOLI****KUNSTVOLL VON TEIG BIS FÜLLUNG**

In diesem Seminar lernen die Teilnehmer:innen die Herstellung verschiedener Nudel- und Ravioliteige, deren Unterschiede sowie Möglichkeiten zur Variation, Färbung und Formgebung. Außerdem werden saisonale Füllungen für Ravioli und Tortelloni zubereitet und diverse Saucen und Pesti passend dazu erarbeitet. Ergänzt wird das Programm durch ein oder zwei süße Varianten, sodass die Lehrlinge ein rundes, praxisnahes Erlebnis vom Teig bis zum fertigen Gericht erhalten.

Trainer: **Christian Lechner**Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Montag, 22. Juni 2026 ----- Rogner Bad Blumau

**MACH DICH ZUM/ZUR WEINKENNER:IN****WEINWISSEN AUFRISCHEN UND UMSÄTZE STEIGERN!**

- Herstellungsverfahren
- Weinanbaugebiete
- Weinklassifizierung, Gebiete, Lagen und Spitzenweine
- Erkennen von Weininhaltsstoffen und Aromen
- Weinansprache und Weinbeschreibung
- Praktisches Verkostungstraining

Trainer: **Mario Haberl**Kursdauer: **9–17 Uhr**

Termin:

Dienstag, 22. September 2026 ----- Thermenhotel Stoiser

**NEU**

## VEGANER HERBSTGENUSS

### KREATIV, MODERN & VOLL GESCHMACK

- Einführung in die saisonale Herbst- & Winterküche: Aromen, Gewürze, Grundprodukte
- Saisonale Zutaten im Überblick: Kürbis, Maroni, Kraut & Kohl, Rote Bete, Wurzelgemüse
- Verarbeitung & Methoden: Sortenkunde und vielseitige Zubereitungsarten
- Pflanzliche Proteine: Linsen, Bohnen & Tofu – Aufarbeitung, Verarbeitung & Einsatz
- Warme, deftige Gerichte für den Winter: Eintöpfe, Ragouts, Suppen
- Basics zu Fermentation & Haltbarmachung
- Herbstliche Desserts & süße Akzente

**Trainer:** Joachim Kuzmits  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**  
Dienstag, 29. September 2026 \_\_\_\_\_ Reduce Gesundheitsresort

## VEGANER HERBSTGENUSS

### KREATIV, MODERN & VOLL GESCHMACK

- Einführung in die saisonale Herbst- & Winterküche: Aromen, Gewürze, Grundprodukte
- Saisonale Zutaten im Überblick: Kürbis, Maroni, Kraut & Kohl, Rote Bete, Wurzelgemüse
- Verarbeitung & Methoden: Sortenkunde und vielseitige Zubereitungsarten
- Pflanzliche Proteine: Linsen, Bohnen & Tofu – Aufarbeitung, Verarbeitung & Einsatz
- Warme, deftige Gerichte für den Winter: Eintöpfe, Ragouts, Suppen
- Basics zu Fermentation & Haltbarmachung
- Herbstliche Desserts & süße Akzente

**Trainer:** Joachim Kuzmits

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Dienstag, 29. September 2026 \_\_\_\_\_ Reduce Gesundheitsresort



## BREW & CREATE

### LATTE ART BASICS FÜR KREATIVE KÖPFE

- Technisches Know-How zum Milchaufschäumen
- Richtiges Zubehör
- Milch schäumen – inkl. Milchalternativen
- Milch gießen mit kreativen Motiven

**Trainerin:** Tanja Koller

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Donnerstag, 05. November 2026 \_\_\_\_\_ Naturhotel Bauernhofer

**NEU**

## SENSITIVE KITCHEN- UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS

### FACHWISSEN & PRAXISTIPPS FÜR MODERNE KÜCHENPROFIS

- Ernährungsphysiologische Grundlagen zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Was bedeutet es, Unverträglichkeiten zu haben – und worin unterscheiden sie sich?
- Reaktionsmöglichkeiten und Verantwortungsbewusstsein in der Küche
- Kreative Alternativen und Ersatzprodukte in der Praxis
- Schwerpunkte: Gluten, Laktose, Fruktose, Histamin u. v. m.

**Tainer:in:** Ferdinand Bauernhofer & Diätologin Elfriede Graf  
**Kursdauer:** 9–17 Uhr

**Termin:**  
Mittwoch, 21. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ LöKe Lödersdorf

## SENSITIVE KITCHEN- UNVERTRÄGLICHKEITEN IM FOKUS

### FACHWISSEN & PRAXISTIPPS FÜR MODERNE KÜCHENPROFIS

- Ernährungsphysiologische Grundlagen zu Lebensmittelunverträglichkeiten
- Was bedeutet es, Unverträglichkeiten zu haben – und worin unterscheiden sie sich?
- Reaktionsmöglichkeiten und Verantwortungsbewusstsein in der Küche
- Kreative Alternativen und Ersatzprodukte in der Praxis
- Schwerpunkte: Gluten, Laktose, Fruktose, Histamin u. v. m.

**Tainer:in:** Ferdinand Bauernhofer & Diätologin Elfriede Graf

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 21. Oktober 2026 \_\_\_\_\_ LöKe Lödersdorf



## KREATIVES EMPFANGSDESIGN

### GESTALTUNG EINES ZEITGEMÄSEN UND EINLADENDEN EMPFANGSBEREICH

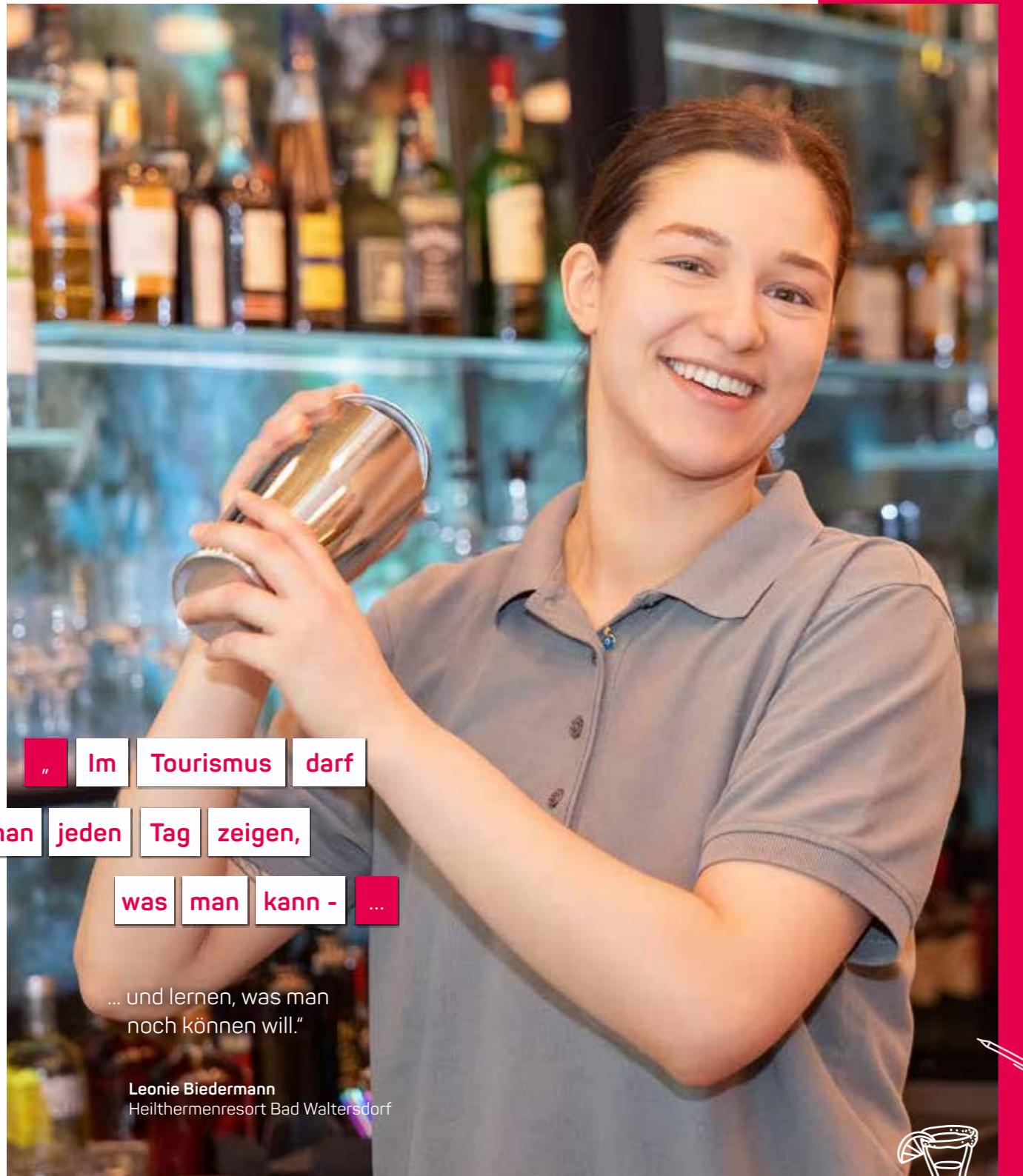
- Front Office Management – ein Überblick über die wichtigsten Begriffe, Inhalte und Organisation
- Aufgaben und Mitarbeiter:innen am Front Office
- Feedback- und Beschwerdemanagement
- Moderne und technisch aktuelle Gestaltung eines Front Office
- Ev. Exkurs: Beruf Concierge – Bis heute aktuell oder längst veraltet?
- Alle Punkte beziehen sich auf das Front Office der gehobenen Hotellerie – 4\*, 5\*

**Trainerin:** Helene Rennhofer

**Kursdauer:** 9–17 Uhr

#### Termin:

Mittwoch, 11. November 2026 \_\_\_\_\_ H2O Hotel-Therme



**LEBEN  
UND MEHR**



## KARRIERECOACHING

### WAS PASSIERT NACH DER LAP UND WELCHE MÖGLICHKEITEN HABE ICH?

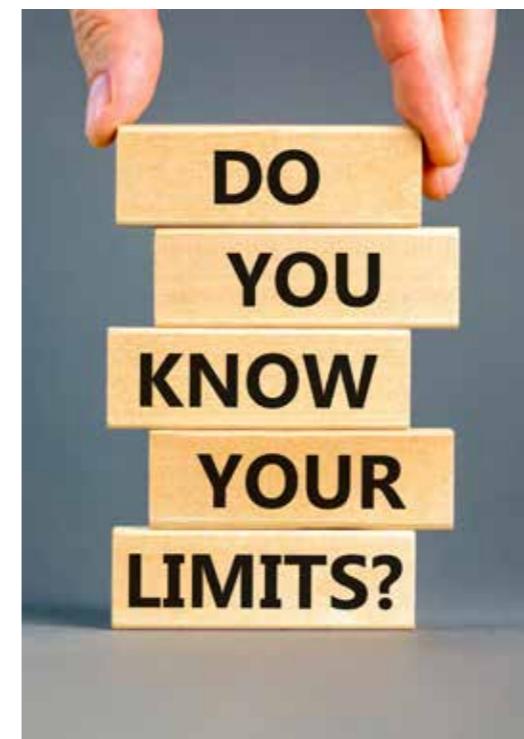
- Was passiert nach der LAP?
- Passen meine Bewerbungsunterlagen?
- Soll ich Zusatzausbildungen starten?
- Möchte ich meinen Beruf noch erweitern?
- Ich will ins Ausland!

Trainer: Christian Schweinzer  
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Dienstag, 07. April 2026 \_\_\_\_\_ Hotel Allmer

*mehr Infos  
zum Seminar*  
↗



## CHECK YOUR LIMIT

### LEBENSKOMPETENZEN UND SUCHTPRÄVENTION

- Definitionen von Sucht, Abhängigkeit und problematischem Verhalten
- Konkrete Suchtbeispiele
- Das soziale Element der Sucht - innerer Leidensdruck & Gruppendruck
- Risikofaktoren und Schutzfaktoren
- Bewusstsein für eigene Grenzen und Bedürfnisse
- Früherkennung von potenziell riskanten Situationen
- Hilfestellungen für sich und andere

Trainer: Jörg Kapeller  
Kursdauer: 9–17 Uhr

Termin:

Donnerstag, 16. April 2026 \_\_\_\_\_ Reiters Supreme

BURGENLAND  
↗

**NEU**

Österreichische Skirennläuferin,  
mehrfache Medaillengewinnerin,  
Profisportlerin

**NEU**

## NEXT LEVEL YOU

### SELBSTWERT & INNERE STÄRKE

In diesem Seminar entdecken Lehrlinge ihre persönliche Stärke, lernen ihre Emotionen bewusster wahrzunehmen und entwickeln Strategien, um mit Herausforderungen im Berufs- und Privatleben gelassener umzugehen.

- Ausstrahlung & Wirkung – was nehme ich wahr, was sende ich aus?
- Emotionen als Wegweiser verstehen
- Beziehungen als Spiegel – Reflexion & Austausch
- Persönliches Mindset entwickeln – Haltung & Fokus

Trainerin: Evelyn Olak  
Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:  
Dienstag, 16. Juni 2026 \_\_\_\_\_ Reduce Gesundheitsresort

BURGENLAND

**Große Ziele**  
beginnen mit  
einem kleinen,  
mutigen Schritt ...  
... und dem Glauben  
an sich selbst."

**GO FOR IT!**

### ZIELE ERREICHEN MIT HERZ & VERSTAND

- Eigene Werte entwickeln – wie man seinen Weg geht.
- Begeisterung & Zielsetzung – wie man sich selbst immer wieder neu motiviert.
- Gesundheit & Balance – wie wichtig Regeneration, Ernährung und Achtsamkeit sind.
- Praxisimpuls: Verbindung mit einem Kochworkshop, um gesunde Ernährung erlebbar zu machen.
- Spirituelle & mentale Stärke – was es braucht, um dranzubleiben.
- Praxisimpuls: Einfache, alltagstaugliche Bewegungs- und Atemübungen für mehr Ausgleich und innere Kraft.

Trainerin: Katharina Liensberger  
Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:  
Montag, 13. April 2026 \_\_\_\_\_ Genusshotel Riegersburg

## SCHNELL GECHECKT

### VOM GEHIRNBESITZER ZUM -BENUTZER

- Unser Gehirn – Was es kann und was es tut
- Umgang mit Lernstress – Zeitmanagement in der Berufsschule
- Wissen sinnvoll speichern, reproduzieren und anwenden
- Memotechniken – die Tricks der Gedächtniskünstler praktisch angewandt
- Erfolgreiche Lernstrategien nutzen
- Lerntyp-Analyse

Trainer: Dominik Plechinger (il Aus- und Weiterbildung GmbH)  
Kursdauer: 9-17 Uhr

Termin:  
Mittwoch, 16. September 2026 \_\_\_\_\_ Garten-Hotel Ochsenberger

23 LEBEN UND MEHR



# WELCOME DAYS

## FÜR LEHRANFÄNGER:INNEN

Die neuen Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe  
starten gemeinsam und gut vorbereitet in die Lehre.

### STEIERMARK

**START** Do./Fr., 03.–04. Sept. 2026

**ZEIT** 09:00 – 17:00 Uhr

**ZIELGRUPPE** alle Lehrlinge ab Sommer 2026

**DAUER** 2 Tage inkl. Nächtigung

**ORT** Lehrlingshaus der LBS Bad Gleichenberg

**KOSTEN** EUR 450,-\*  
(exkl. USt. – EUR 112,50 bei 75% WKO Förderung)

### BURGENLAND

**Mi., 02. Sept. 2026**



09:00 – 17:00 Uhr

alle Lehrlinge ab Sommer 2026

1 Tag

Lehrlingshaus der BS Eisenstadt

EUR 210,-\*  
(exkl. USt. – EUR 52,50 bei 75% WKO Förderung)

Wenn Schüler:innen zu Lehrlingen werden, beginnen sie nicht nur ein neues Dienstverhältnis, sie starten auch selbstständig in einen völlig neuen Lebensabschnitt.

Für einen erfolgreichen Start erhalten sie in den Welcome Days wichtige Tipps und Tricks für die Lehrzeit und lernen ihre Berufsschule und zukünftige Klassenkamerad:innen kennen.

Denn Glück ist auch eine Frage der Vorbereitung!

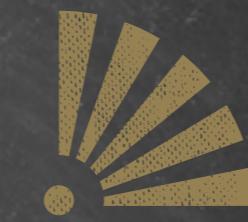


### SEMINARE

#### RUND UM DIE THEMEN:

- ▶ Rollenwechsel Schüler:in - Lehrling
- ▶ Meine Rolle als Gastgeber:in
- ▶ Gesund durch die Lehre
- ▶ Feedback einordnen und umsetzen
- ▶ Erlebe vorab die Landesberufsschule und erkunde den Ort
- ▶ Teambildung und gemeinsames Aktivprogramm

scan me



**JOB MIT  
AUSSICHT**  
Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

# Starte durch: AUSBILDUNGEN NACH DER LAP



Du hast deine Lehrabschlussprüfung frisch in der Tasche und willst in der Tourismuswelt richtig durchstarten? Dann ist jetzt der perfekte Zeitpunkt, in deine Zukunft zu investieren. Mit den praxisnahen Kursen und Fachausbildungen des WIFI Steiermark stärkst du deine Kompetenzen, erweiterst deine Karrierechancen und setzt den nächsten Schritt auf deinem Erfolgsweg. Entdecke die vielfältigen Möglichkeiten – und mach mehr aus deinem Talent!

#### Beispiele:

F&B Management

Hotelmanagement Lehrgang

Diplom Küchenmeister:in

Ausbildung zum diätisch geschulten Koch

Ausbildung zum geprüften Barista

Diplom-Barkeeper Kurs

und viele mehr



Ausbildungszentrum „Center of Excellence“



#### KONTAKT & INFOS

WIFI STEIERMARK, Martina Sonnleitner, MSc

Tel.: 0316 602 264, E-Mail: [martina.sonnleitner@stmk.wifi.at](mailto:martina.sonnleitner@stmk.wifi.at)

[www.stmk.wifi.at/tourismus](http://www.stmk.wifi.at/tourismus)

Hier geht's zu den  
aktuellen WIFI-Kursen



# BETRIEBSBLICK BURGENLAND

## Ein Tag hinter den Kulissen

Der BetriebsBlick Burgenland ermöglicht Lehrlingen einen einzigartigen Einblick in ausgewählte Tourismusbetriebe der Region.



**ZIELGRUPPE:** Lehrlinge der Ausgezeichneten Tourismusbetriebe aller Lehrjahre

**WAS ERWARTET DIE LEHRLINGE:**

- Geführter Betriebsrundgang durch Küche, Service, Rezeption oder weitere Abteilungen
- Gespräche und Austausch mit Lehrlingen sowie Ausbilder:innen des Partnerbetriebs
- Praxisnahe Themeneinblicke: Gästeservice, regionale Kulinarik, Nachhaltigkeit, digitale Arbeitsweisen
- Möglichkeit, Fragen zu stellen und Erfahrungen mitzunehmen, die im eigenen Betrieb weiterhelfen

**ORGANISATION:**

- Termin und Betrieb folgen

Lerne  
einen anderen  
**BETRIEB**  
kennen!





## FÜR LEHRLINGS-AUSBILDER:INNEN



### AUSBILDER:INNEN-TAG #1

#### BATTERIEN AUFLADEN & SOUVERÄN AUFTRETEN

- Wie du richtig deine Batterien auflädst und voll durchstartest – der perfekte Ausgleich
- Souverän auftreten - Mimik, Gestik, Körpersprache
- Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

#### Termin:

Donnerstag, 23. April 2026, 9–17 Uhr  
St. Martins Therme & Lodge



### AUSBILDER:INNEN-TAG #2

#### MIT STRATEGIE & PRAXIS – LEHRLINGE ERFOLGREICH BEGLEITEN

- Dagmar Lercher – Konkrete Handlungsanleitungen zur erfolgreichen Begleitung mit Lehrlingen
- Auswahlmöglichkeit zwischen unterschiedlichen Praxisworkshops
- Lehre mit Matura – Infos & Aktuelles

#### Termin:

Donnerstag, 10. September 2026, 9–17 Uhr  
Rogner Bad Blumau



### AUSBILDER:INNEN-TAG #3

#### ERFOLGREICH KOMMUNIZIEREN IN DER AUSBILDUNG

- Dagmar Lercher – Schwierige Gespräche führen
- Aktuelles der ALB's

#### Termin:

Donnerstag, 24. September 2026, 9–17 Uhr  
Mondi Resort am Grundlsee





## HR BREAKFAST

### AUSTAUSCH FÜR PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- Netzwerk & Austausch mit Personalleiter:innen
- Entwicklungen & Herausforderungen
- Best Practices

Termine:

Dienstag, 10. März 2026, 9-11 Uhr **STEIERMARK**  
Hotel Allmer + Führung LBS Bad Gleichenberg

Dienstag, 14. April 2026, 9-11 Uhr **ÖBERSTEIERMARK**  
Hotel Sevilla

Dienstag, 17. November 2026, 9-11 Uhr **BURGENLAND**  
Reduce Gesundheitsresort



## HR & MANAGEMENT CONNECT

### AUSTAUSCH ZWISCHEN GESCHÄFTSFÜHRER:INNEN UND PERSONALLEITER:INNEN IM TOURISMUS

- Aktuelles aus der LBS
- Impulsbeitrag zu „Feedback der Lehrlinge“ von Trainer Samandar Yazdani
- Netzwerk & Austausch

Termin:

Donnerstag, 21. Mai 2026, 13-16 Uhr  
LBS Bad Gleichenberg

# DEINE VORTEILE \*

BEI DEN AUSGEZEICHNETEN LEHRBETRIEBEN

## 1 BENEFITS

Garantiert faire Entlohnung und zahlreiche finanzielle Vorteile.

## 3 LEHRLINGSAUSTAUSCH

Einmal pro Jahr Austausch mit anderen Tourismusbetrieben.

## 5 UNTERSTÜTZUNG

Individuelle Förderung der Lehrlinge – von Lernhilfe bis Feedback-Gespräch.

## 2 AKADEMIE FÜR LEHRLINGE

Jährlich garantieren wir zusätzliche, regionale Seminare.

## 4 LEHRE MIT Matura

Bestmögliche Unterstützung für Lehrlinge, die die Matura machen wollen.

## 6 GEMEINSCHAFT

Kooperation und Vernetzung der Betriebe für ein besseres Kennenlernen.

## 7 LAP & MEHR

Ziel ist der erfolgreiche Abschluss der Lehre. Teilnahme an Lehrlingswettbewerben etc.

WIR LADEN EIN ZU EINEM GEMEINSAMEN

# KINOABEND

exklusiv für die Lehrlinge & Ausbilder:innen  
der ALB-Betriebe



## STEIERMARK

MITTWOCH  
**08. APRIL 2026**

Cineplexx Weiz

## ÖBERSTEIERMARK

DONNERSTAG  
**09. APRIL 2026**

Star Movie Liezen

## BURGENLAND

MITTWOCH  
**29. APRIL 2026**

Dieselkino Oberwart

### FILM & UHRZEIT:

- wird nach Veröffentlichung des Kinoprogramms bekannt gegeben

### KOSTEN:

- KOSTENLOS

### INKLUDIERT:

- 1 Snack & 1 Getränk für den Film
- 1 Karte für den Kinofilm

### ANMELDUNG:

- akademie@qua.or.at
- bis spätestens **01. APRIL 2026**



# 36

## AUSGEZEICHNETE TOURISMUSBETRIEBE FÜR LEHRLINGE



Wir sind auf jeden Einzelnen stolz, denn sie bieten unseren Lehrlingen nur das Beste.

[www.jobmitaussicht.at/betriebe](http://www.jobmitaussicht.at/betriebe)



**JOB MIT  
AUSSICHT**  
Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

### STEIERMARK:



**ROGNER BAD  
BLUMAU**

[blumau.com](http://blumau.com)



**RATSCHER LANDHAUS  
WEIN- UND WELLBEINGHOTEL**

[ratscher-landhaus.at](http://ratscher-landhaus.at)



**THERMENHOTEL  
STOISER**

[stoiser.com](http://stoiser.com)



**GASTHAUS HABERL &  
FINK'S DELIKATESSEN**

[finks-haberl.at](http://finks-haberl.at)



**HOTEL  
SEEVILLA**

[seevilla.at](http://seevilla.at)



**NATUR- & WELLNESS-  
HOTEL HÖFLEHNER**

[hoeflehner.at](http://hoeflehner.at)



**TERMENRESORT  
LOIPERSDORF**

[therme.at](http://therme.at)



**RADKERSBURGER HOF**  
Zentrum für Gesundheit & Rehabilitation

[radkersburgerhof.at](http://radkersburgerhof.at)



**GENUSSHOTEL  
RIEGERSBURG**

[genusshotel-riegersburg.at](http://genusshotel-riegersburg.at)



**EUROPEAN AYURVEDA  
RESORT MANDIRA**

[mandira-ayurveda.at](http://mandira-ayurveda.at)



**DIE WASNERIN -  
G'SUND & NATUR HOTEL**

[diewasnerin.at](http://diewasnerin.at)



**RETTER  
BIO-NATUR-RESORT**

[retter.at](http://retter.at)



**TERMENHOTEL  
VIER JAHRESZEITEN**

[jahreszeiten.at](http://jahreszeiten.at)



**GESCHWISTER  
RAUCH**

[geschwister-rauch.at](http://geschwister-rauch.at)



**HOTEL  
STEIRRRAST**

[steirerrast.at](http://steirerrast.at)



**HOTEL  
ALLMER**

[allmer-hotel.at](http://allmer-hotel.at)



**NATURHOTEL  
BAUERNHOFER**

[bauernhofer.at](http://bauernhofer.at)



**DAS SONNREICH**

[sonnreich.at](http://sonnreich.at)



**DAS KURHAUS  
BAD GLEICHENBERG**

[daskurhaus.at](http://daskurhaus.at)



**GARTEN-HOTEL  
OCHENSBERGER**

[ochensberger.at](http://ochensberger.at)



**DELIKATERIE**

[delikaterie.at](http://delikaterie.at)



**HEILHERMEN  
RESORT  
BAD WALTERSDORF**

[heiltherme.at](http://heiltherme.at)



**JUFA HOTEL**

[ausgewählte Standorte](http://jufahotels.com)



**H2O HOTEL-  
THERME-RESORT**

[hoteltherme.at](http://hoteltherme.at)



**SPA RESORT  
STYRIA**

[sparesortstyria.com](http://sparesortstyria.com)



**VULKANLANDHOTEL  
LEGENSTEIN**

[legenstein.at](http://legenstein.at)



**HOTEL  
DER STEIRERHOF**

[dersteirerhof.at](http://dersteirerhof.at)



**MONDI  
RESORT AM GRUNDLSEE**

[grundlsee.mondihotels.com](http://grundlsee.mondihotels.com)

### NIEDERÖSTERREICH:



**GESUNDHEITSRESORT  
KÖNIGSBERG**

[gesundheitsresort-koenigsberg.at](http://gesundheitsresort-koenigsberg.at)



"Nimm dir doch einen  
**JOB MIT AUSSICHT.**"



### BURGENLAND:



**REDUCE  
GESUNDHEITSRESORT**

[reduce.at](http://reduce.at)



**F  
REITERS  
FINEST FAMILY**

[reitershoteles.at](http://reitershoteles.at)



**S  
REITERS  
SUPREME**

[reitershoteles.at](http://reitershoteles.at)



**meine  
sonnen  
therme  
\*\*\*\***

**SONNENTHERME  
LUTZMANNSBURG**

[sonnenthalerme.at](http://sonnenthalerme.at)



**AVITA  
THERME & RESORT**

[avita.at](http://avita.at)



**ST. MARTINS  
THERME & LODGE**

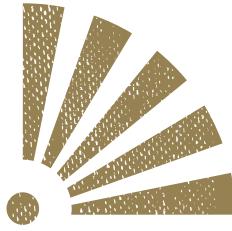
[stmartins.at](http://stmartins.at)



**ALLEGRIA  
RESORT  
STEGERSBACH**

[allegria-resort.at](http://allegria-resort.at)





## JOB MIT AUSSICHT

Ausgezeichneter  
Tourismusbetrieb  
für Lehrlinge

# UNSERE VISION



„ Das beste Umfeld für  
touristische Lehrausbildung  
in Österreich „



„Ausgezeichnete Tourismusbetriebe für Lehrlinge“  
förderen fachliche Kompetenz, menschliche Wertschätzung  
und Kundenorientierung.

